# CANARD À L'ORANGE

## Repas mixé HyperProtidique

***Boîte de 560 g pour 8 rations***

***(unité de facturation)***

## DESCRIPTION & RÉFÉRENCE DU PRODUIT

Repas mixé HyperProtidique

**Réf. 7302**

## MODE D'EMPLOI

Verser en pluie 70 g de produit dans 250 ml de lait froid ou chaud en dispersant au fouet.
Laisser reposer quelques minutes et agrémenter selon votre goût.

## DOSAGE

*Produit déshydraté / rendement*

560 g / 2.00 kg

## INGRÉDIENTS

Pomme de terre - Protéines de **lait** - Orange 18 % - **Lactose** - **Lait** écrémé - Sirop de glucose de maïs - Viande de canard 6 % - Arôme - Huile de colza - Ail - Epices - Vitamines : C, PP, B5, B6, B9.

Contient : Lait,

Produit non soumis à l'étiquetage OGM et non ionisé conforme aux règlements CE 1829-1830/2003 et 1999/2/CE

## CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.
Stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Bien refermer après utilisation.

## APPORT VITAMINIQUE

**pour 100 g de produit reconstitué**

| | | |
|---|---|---|
| Vitamine C : | 6,56 mg | 8,2 % / AJR |
| Vitamine B6 : | 0,22 mg | 15,7 % / AJR |
| Vitamine PP : | 1,53 mg | 9,6 % / AJR |
| Vitamine B5 : | 0,88 mg | 14,7 % / AJR |
| Vitamine B9 : | 0,02 mg | 10,0 % / AJR |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g...

| | de produit sec | | de produit reconstitué (Base eau) | |
|---|---|---|---|---|
| Valeur energétique | 395.03 | kcal | 86.41 | kcal |
| | 1668.98 | kJ | 365.09 | kJ |
| Matières grasses (g) | 6.21 | | 1.36 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 1.75 | | 0.38 | |
| Glucides (g) | 56.36 | | 12.33 | |
| Dont sucres (g) | 13.87 | | 3.03 | |
| Fibres (g) | 3.62 | | 0.79 | |
| Protéines (g) | 26.57 | | 0.14 | |
| Sel (g) | 1.68 | | 0.36 | |
| Sodium (g) | 0.66 | | 5.81 | |
| Potassium (g) | 0.31 | | 0.07 | |
| Calcium (g) | 0.43 | | 0.09 | |
| Phosphore (g) | 0.29 | | 0.06 | |
| Rapport Protéines/MG | 4.28 | | 4.28 | |

## DONNÉES LOGISTIQUES

| *Unité consommateur (UC)* | *Code EAN* | *Poids net UC* | *Poids brut UC (kg)* | *Dimensions UC (en cm)* |
|---|---|---|---|---|
| Boite | Indiqué sur UC et UD | 560 g | 0.773 | Ø 13 x H 17 |

| *Unité distributeur (UD)* | *Nb d'UC/UD* | *Poids net UD (kg)* | *Poids brut UD (kg)* | *L x l x H (en cm)* |
|---|---|---|---|---|
| Carton | 10 | 5.60 | 7.730 | 65 x 27 x 19 |

| *Palette* | *UD/Couche* | *Couches/pal.* | *Nb d'UD/palette* | *Nb d'UC/palette* | *Poids brut pal. (kg)* | *(L x l x H) en cm* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EUR non gerbable | 5 | 6 | 30 | 300 | 257 | 120 x 80 x 130 |

## COMMENTAIRES

Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité.

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ISO 9001
ISO 22000
BUREAU VERITAS Certification

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

**Fiche technique & logistique - Version n° 4 du 14/11/2014**

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

*Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr*

# CANARD À L'ORANGE

**Repas mixé HyperProtidique**

***Boîte de 560 g pour 8 rations***

***(unité de facturation)***

## ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|---|---|---|---|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | Proteines de lait, Lactose et protéines de lait | **OUI** | OUI |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | | NON | OUI |
| Soja et produits à base de soja | | NON | OUI |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | | NON | OUI |
| Poissons et produits à base de poissons | | NON | OUI |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | OUI |
| Fruits à coques, à savoir :<br>- amandes *(Amygdalus communis L.)*<br>- noisettes *(Corylusavellana)*<br>- noix *(Juglans regia)*<br>- noix de cajou *(Anacardium occidentale)*<br>- noix de pécan *[Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]*<br>- noix du Brésil *(Bertholletia excelsa)*<br>- pistaches *(Pistacia vera)*<br>- noix de Macadamia et noix du Queensland *(Macadamia ternifolia)* | | NON | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | NON | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2 | | NON | OUI |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | OUI |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | OUI |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | NON | NON |

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ISO 9001 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

**Fiche technique & logistique - Version n° 4 du 14/11/2014**

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

*Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr*